**Zeitschrift:** Schweizer Frauen-Zeitung : Blätter für den häuslichen Kreis

**Band:** 24 (1902)

**Heft:** 45

Anhang: Koch- & Haushaltungsschule : hauswirthschaftliche Gratisbeilage der

Schweizer Frauen-Zeitung

### Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

#### Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

**Download PDF: 26.10.2025** 

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

# Roch-& Haushaltungsschule

Hauswirthschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Frauen-Beitung.

Erscheint am ersten Sonntag jeden Monats.

St. Gallen

Mr. 11.

Movember 1902

## Das Auslöschen der Petroleumlampen.

Mem Grunde ist die Petroleumlampe ein ganz ungefährliches Möbel. Was bei ihr verbrennt, ist vergastes Betroleum; der Docht, der durch die Tülle in das Vetroleumbassin hinabreicht und dort in das fluffige Del eintaucht, faugt dasfelbe in die Sobe, am obern Ende vergast es und verbrennt. In dem Maße, wie das Petroleum in dem Baffin verschwindet, füllt sich der leere Raum in demselben teils mit Betroleumdampf, teils mit Luft, welche felbst durch eine Tülle, die vom Docht gut ausgefüllt wird, hinabgepreßt wird. Dieses Gemisch stellt ein explosives Gemenge dar, und so bald es mit einer Flamme an irgend einer Stelle in Berührung kommt, erfolgt unfehlbar die Explos sion. Dies kann vorkommen, wenn die Lampe beim Brennen geöffnet wird; man schrandt den brennenden Docht ab und gießt frisches Betroleum in das Baffin. Die verdrängten und aufsteigenden Dämpfe ge= langen an die Flamme und explodieren unter verheerender Wirkung. Soviel auch gegen diese Methode des Auffüllens bei brennender Lampe schon geschrieben ift, so wird sie von nachlässigen Menschen immer noch geübt. Sehen wir von diefem sträflichen Leichtfinn ab, fo kann bas Gemisch nur durch den Dochtkanal, die Tülle, mit der Flamme in Bes rührung kommen. Es ist dies dann möglich, wenn der Docht den Ranal nicht ganz ausfüllt; man sehe also stets auf gut passenden Docht. Die Rundbrenner find meist so gebaut, daß der flach im Petroleum hangende Docht sich erft allmählich zusammenschließt und erft oben einen vollen Kreis bildet. Schraubt man ihn nun herab, wie es beim Auslöschen der Lampe so vielfach geschieht, so weichen die Enden von einander, außerdem wird durch den ins Baffin gehenden Docht das Basgemisch von dort verdrängt und sucht seinen Ausweg durch die Tütte. Die Flamme ist keineswegs sofort erstickt, so bald der Docht heruntergeschrandt wird, sondern am Rand der Tülle streifen sich verkohlte Teilchen vom Dochte ab, an welchen ein Flämmchen übrig bleibt. An Diesem entzünden sich die Dampfe, so daß die Explosion erfolgt. Gine

andere Methode des Auslöschens ist das Ausblasen. Bläst man stark von unten, so kann man die ganze Flamme vom Docht wegreißen. Die bom Docht ausfliegenden Dämpfe sind dann durch eine kalte Luftschicht bon der Flamme getrennt, sie können sich nicht mehr entzünden, und die Lampe erlischt. Bei gut schließendem Docht ist diese Methode nicht gefährlich, doch ift sie anstrengend und zeitraubend und gelingt oft gar nicht, weil nicht eine große Deffnung vorhanden ist, sondern ein Bledj mit vielen kleinen Löchern, von welchen die Luft abprallt. Beim Ausblasen von oben wird der Luftstrom im Cylinder umgekehrt, die eigenen Berbrennungsprodukte werden der Flamme zugeführt, und sie muß aus Mangel an frischer Luft ersticken. Man bläst am besten nicht direkt nach unten, sondern schräg gegen die Innenwand des Cylinders. Bei aut schließendem Docht ift dann gar keine Explosionsgefahr vorhanden, bei schlecht schließendem ist sie sehr vermindert, weil die Flamme schon bei ganz schwachem Blasen erlischt, ohne daß ein Flammenstrahl durch den Docht nach unten gepreßt wird. In neuerer Zeit sind sehr prattische Cylinder, die vom obern Ende abgeschrägt sind, in den Handel gebracht. Hier genügt ein leichtes horizontales Blasen gegen das höhere Ende, um die Flamme gefahrlos zum Berlöschen zu bringen.

## Rezepte.

## Erprobt und gut befunden.

Italienische Suppe. Alle Arten Gemüse, als: Kohl, Sellerie, Küben, weiße Küben, Kartoffeln, Blumenkohl in Köschen, Erbsen, ausgemachte Bohnen, Tomaten, 2 Zwiebeln werden sein geschnitten, in reichlich Butter gedämpst, mit Fleischbrühe aufgefüllt, nicht zu weich gekocht, mit einigen Löffeln Parmesankäse vermischt und angerichtet.

Gelbe Erbsensuppe. 250 Gr. gerollte gelbe Erbsen werden mit Fleischbrühe aufgesetzt, 1 Zwiebel und 2 Lauchstengel dazu gethan und langsam gekocht. Wenn die Erbsen weich sind, werden sie durch ein Sieb passiert, nochmals aufgekocht und, wenn nötig, mit noch mehr Fleischbrühe verdünnt, gehörig gesalzen, gewürzt und über in Fleischsbrühe gekochtem Reis oder über ein in Würfel geschnittenes, gesalzenes Schweinsohr angerichtet.

**Baumwollsuppe.** Bon 2 Kochlöffeln voll Mehl, 3 Eiern und Milch wird ein ganz dünner Pfannkuchenteig angerührt, gesalzen und Muskatznuß dazu gerieben; dieser Teig wird durch einen Seiher in die kochende Fleischbrühe gegossen, einmal aufgekocht und mit Schnittlauch serviert.

Buttermilhsnppe. Zu jedem Liter Buttermilch nimmt man 30 Gr. feines Weizenmehl, dies rührt man mit der Milch glatt an und läßt es mit etwas Salz rasch aufkochen, rührt die Suppe mit etwas Zucker, Zimmet und einem Sidotter ab und legt einige in Butter geröstete Weißbrotschnitten in die Terrine.

Eierkäs: Suppe. 3 ganze und 3 Eigelb werden in ½ Liter kalter, kräftiger Fleischbrühe verrührt, mit Salz und Muskatnuß geswürzt und zweimal durch ein Haarsieb gegossen. Diese Masse füllt man in eine mit ein wenig Butter ausgestrichene Kaffeetasse, stellt letztere in ein siedend heißes Wasser und bedeckt sie mit einem Blechdeckel, auf dem glühende Kohlen liegen, und läßt sie — ohne sie jedoch weiter kochen zu lassen — so stehen, bis die Masse hart wird, worauf die Tasse zum Abkühlen in kaltes Wasser gestellt wird. Der so ershaltene Käs wird in Würfel geschnitten und mit heißer Fleischbrühe angerichtet.

Ragont von Schweinefleisch. In eine Bratpfanne gibt man gutes Fett, läßt es heiß werden und darin etwas geschnittene Zwiebel anslausen; in schöne Stücke geschnittenes Schweinefleisch wird in Mehl geswälzt und in dem Fett schön gelb gebraten. Inzwischen gekochte Tosmaten werden durchgesiebt und der Saft über das Fleisch gegossen und dieses so lange gedämpst, bis es weich ist.

Gedämpftes Rindfleisch. Ein gutes Stück Fleisch, durchzogen und mürbe, wird geklopft, gesalzen und mit etwas Wasser in einen irdenen Topf getan, dazu etwas Suppenkräuter, Pfesser und Citronenscheiben. Das Kasserol wird mit einem Streisen Papier, der mit einem leichten Wehlteig bestrichen wurde, um den Deckel herum dicht verklebt, in den heißen Bratosen gestellt und darin zirka 2—3 Stunden gelassen. In dieser Zeit wird das Fleisch gar und die Sauce vorzüglich sein.

Kalbsmilken auf französische Art. Kalbsmilken werden durch mehrere lauwarme Wasser gewaschen und zum Aufgehen über Nacht in kaltes Wasser eingelegt; nun werden sie mit diesem Wasser, dem, wenn erstorderlich, noch mehr solches beizusügen ist, sowie mit Suppenkräutern und dem nötigen Gewürz 20 Minuten gekocht, mit kaltem Wasser absgefühlt, sorgfältig geschält, in schöne Tranchen geschnitten und samt einigen Lösseln Champignons etwa 20 Minuten in einer sein zubereiteten Buttersauce aufgekocht. Beim Anrichten wird die Sauce mit 2 Eigelb gebunden, mit Fleischertrakt gekräftigt und das Ganze mit goldgelben Croutons serviert.

Jacks au gratin. Die Stücke werden, da sie sehr weich sind, vorssichtig aus der Büchse genommen, in eine gebutterte, kenerkeste Porzellanschüssel gelegt, worüber eine weiße Buttersauce, die man dick hat einstochen lassen, gegeben wird. Semmelbrösel, etwas Butter und geriebener Parmesankäse werden darauf gestreut, worauf die Schüssel in den gut heißen Bratosen gesetzt und eine halbe dis dreiviertel Stunde gebraten wird. Feiner ist das Gericht, wenn man statt einer gewöhnlichen weißen Buttersauce eine Bechamellesauce verwendet (Zuthaten: 40 Gr. roher Schinken, eine kleine Zwiebel, 40 Gr. Butter, 20 Gr. Mehl, 1/4 Liter weiße Bouillon, 1/4 Liter gute Milch oder Rahm, 3 Eßlössel geriebenen Parmesankäse, 1 Prise Pfesser, Salz). Man kann den Lachs auch in Ragoutmuscheln im Ofen ausbacken, statt auf einer Schüssel.

Croquetten von Lachs. 45 Gr. Butter, in der eine kleine Zwiebel geschwißt wird, rührt man mit 45 Gr. Mehl; wenn dieses hellgelb ist, gibt man 3/8 Liter Milch, Salz und Pfesser dazu und rührt die Sauce, bis sie dick ist. Dann nimmt man sie vom Feuer, rührt 3 Eigelb daran, sowie das Lachssleisch von einer kleinen Büchse, das gut abgetropst sein muß. Die Masse wird kaltgestellt, und wenn sie steif ist, sormt man auf einem bemehlten Brett kleine Walzen, die mit zerschlagenem Eiweiß und gesiebter Semmel paniert und in heißem Backsett schön braun außzgebraten werden.

Karpfen à la Matelote au vin blanc. In einer passenden Kasserolle wird halb Fleischbrühe und halb guter Weißwein, eine zerschnittene Zwiedel, 1 Sträußchen Petersilie, 1 zerschnittenes Rübchen, ein haldes Lorbeerblatt, 1 Zinklein Knoblauch, 1 Nelke, einige Pfesserbruer, 1 Prise Salz und nach Belieden 1 Stücklein frische Butter zusammen siedend gemacht, der gereinigte und in Tranchen geschnittene Karpfen hineingegeden, auf schwachem Feuer 5—10 Minuten sorgfältig weichzgekocht, auf eine warme Platte angerichtet, an die Wärme gestellt und die Brühe durchpassiert. — In 30—40 Gramm Butter wird ebenso viel Mehl gedünstet, mit etwas durchpassierter Brühe abgelöscht, 2 Lössel entzweigeschnittene Champignons, ebenso viel kleine Zwiedelchen zugessügt und alles langsam zur gehörigen Saucendicke aufgekocht. Diese dicklich eingekochte Sauee wird mit 1—2 Eigelb gebunden, mit 3 Theeslössel "Maggis-Würze" gekräftigt und über die hübsch angerichteten Fischstranchen gegeben.

Fishpudding und Büchsenlachs (für sechs Personen). 5 Weißbrote werden abgerieben, in Milch eingeweicht und fest ausgedrückt, 125 Gr. Butter schaumig gerührt, von 2 Eiern ein weiches Kührei in etwas

Butter, in der eine ganze Zwiebel gedünstet worden war, bereitet und alles zusammengerührt, sowie 3 Eigelb, 4 Eßlöffel saurer Rahm, Salz und Pfeffer. Dann kommt das gut abgetropfte Lachsfleisch von ½ Büchse, sowie der Schnee der Eier dazu, wird mit dem Uebrigen seicht durchseinander gewendet und in der gut mit Butter gepinselten Puddingsorm eine Stunde im Wasserbad gekocht. Man serviert eine Champignonsoder Capernsauce dazu.

Reisauslanf. In einem halben Liter Milch werden 125 Gramm gewaschener, abgebrühter Reis mit ganz wenig Salz langsam weich gestocht. Indessen rührt man 50 Gramm Butter leicht, dazu nach und nach 5—6 Sidotter, 50—60 Gr. Zucker, etwas Citronat und abgeriebene Citronenschale und den Reis. Das zu Schnee geschlagene Siweiß wird darunter gemischt, die Masse in eine mit Butter bestrichene Form gessüllt und im Ofen oder zwischen Kohlen aufgezogen. Der fertige Aufslauf wird mit seingestoßenem Zucker bestreut, mit einem Kelchgläschen voll Kum übergossen, dieser angezündet und der Auslauf brennend zu Tisch gebracht. Letzteres kann jedoch auch weggelassen und statt dessen eine Fruchts oder Weinsauce gegeben werden.

**Polenta-Auflanf.** 100 Gramm Maismehl werden in 1½ Liter kochende Milch eingequirlt und wenige Minuten, unter flottem Kühren kochen und alsdann erkalten lassen. Dann rührt man 90 Gramm Butter mit 6—8 Eidottern zu Schaum, gibt 100 Gramm Zucker dazu, versmischt dies mit dem Maisbrei, zieht zuletzt den steifgeschlagenen Eiersschnee darunter und füllt die Masse in eine mit Butter ausgestrichene Auflaufform und läßt sie ¾ Stunden backen.

Grüne Büchsenbohnen. Die Bohnen schüttet man auf einen Durchsschlag und läßt sie ablaufen. Inzwischen hat man mit Butter Braunsmehl bereitet, kocht dieses mit Bouillon, Petersilie, sein gehackter Zwiebel und Salz gut durch, zieht die Sauce mit 2 Eigelben ab, gibt die Bohnen hinein und läßt das Gericht an heißer Stelle noch 1/4 bis 1/2 Stunde langsam dämpfen. Als Beilage passen Kottelettes, deutsches Beefsteak, Saucischen.

Blitkuchen. 5 Gier, 5 Gier schwer Zucker, 3 Gier schwer Mehl, schwach 2 Gier schwer Butter, nebst feingewiegter Citronenschale dazu. Die 5 Eigelb werden mit dem Zucker gerührt, das Eiweiß zu Schnee geschlagen und auch mitgerührt. Wenn alles recht dick gerührt ist, dann wird die Zergangene Butter hineingethan und die Masse gebacken.

Sihe, ungeschälte Gurken. Grüne, nicht zu große Gurken werden in gewöhnlichem Essig etwa eine Stunde gekocht, dann, nachdem sie rein abgelausen sind, mit Zimmt und Nelken gespickt. Nun kocht man auf Rilo Gurken einen halben Liter Weinessig mit 1½ Kilo Zucker, gießt denselben kochend darüber und deckt das Gefäß zu. Um andern Tagkocht man den Essig noch einmal auf und am dritten Tage kocht man ihn mit den Gurken zusammen noch eine Viertelstunde, nimmt letztere heraus und läßt den Essig einkochen, bis er anfängt etwas dick zu wers den. Nun thut man die Gurken in Gläser und gießt den Saft dars über, verbindet dieselben gut und stellt sie kühl. Diese Gurken haben einen ähnlichen Geschmack wie eingemachte Wallnüsse.

Salzaurken. Angenehmer zum Rindfleisch als die Effiggurken sind die Salzgurken. Sie werden fingerlang, oder größer, abgenommen, 24 Stunden in frisches Brunnenwaffer gelegt und hierauf mit einer weichen Bürste abgerieben. Man nimmt nun ein kleines, gutgeschwefeltes Fäßchen von 2-3 oder auch mehr Liter Inhalt, nimmt den einen Boden her= aus, reibt das Fäßchen innen mit Salz aus und füttert es mit ge= waschenen Rebenblättern aus. Nach dem Einlegen einer Schicht der vorbereiteten Gurken legt man Weichselblätter und Dillzweige darauf, dann wieder Gurken, und fährt so fort, bis es voll ist oder so lange man Gurken hat. Als Brühe wird Salzwasser verwendet, stark ge= sotten, so scharf wie ungefähr eine kräftig gefalzene Suppe (beiläufig 60 Gr. auf 1 Liter). Bei Entfernung vom Feuer setzt man auf 6 Liter Salzwasser 1/2 Liter Essia bei. Nach vollkommenem Erkalten wird die Brühe über die Gurken geschüttet. Hat man aber gleich schon genügend Gurken gehabt, um das Fäßchen auf einmal voll zu machen, so muß man den Boden des Fäßchens wieder einsetzen, ehe man das Salzwasser darüber gießt, weil man zu diesem Beginnen 1-2 Reifen lockern muß. Das Salz= waffer wird dann beim Spundloch eingefüllt. 1 Woche lang muß das Fäßchen täglich gewendet werden, da fonst die oberften Gurken ganz schnell weich werden, faulen und der ganze Inhalt verderbt wird. Nach dieser Zeit muß dies nur mehr jede Woche einmal geschehen. Anfangs muß auch schr fleißig Salzwasser nachgefüllt werden, da es meift zuerst da und dort durchsickert und die Gurken damit stets gang gedeckt sein muffen. Will man die Gährung beschleunigen, so stellt man das Fäßchen 3-4 Tage in die warme Rüche. Wirklich gut sind sie erst nach 3-4Wochen.

Frische Pflaumen in Flaschen. Weithalsige Flaschen werden mit ausgesucht schönen, reifen Pflaumen gefüllt; man wäscht die Pflaumen

nicht, sondern wischt sie nur leicht ab, alsdann verkorkt man die Flaschen gut und gräbt sie ungefähr einen halben Meter tief in die Erde ein. Durch diese Manipulation sind die Früchte zu Weihnachten von frisch= gepflückten nicht zu unterscheiden. — Ein anderes Mittel zur Konser= vierung frischer Pflaumen ist folgendes: Man lege frische Pflaumen schichtweise zwischen Papierschnizel in ein Fäßchen, schlage es zu und hänge es, sorgfältig verpicht, auf und man kann noch im März schöne, frische Pflaumen genießen, wenn der Inhalt des Fasses trocken blieb. Der Abschluß der Luft von den Früchten und die gleichmäßig niedere Temperatur bewirken dieses Wunder.

Ungeschälte blaue Pflaumen. Man nimmt 13/4 Rilo Bucker zu 4 Kilo reifen Pflaumen, reibt lettere gut ab und sticht in jede einzelne an berschiedenen Stellen mit einer Stopfnadel, legt sie dann in ein Glas und gießt roben Effig darauf; in diefem läßt man fie 24 Stunden stehen, gießt nun den Essig ab, thut in kleine Mullappchen Relken und kleine Zimmtstücken und legt sie zwischen die Pflaumen. streut man 3/4 Rilo gestoßenen Zucker zwischen die trockenen Pflaumen und läßt sie 24 Stunden stehen. Alsdann nimmt man reichlich 3/4 Liter Rotwein und 1 Kilo Bucker, gießt den Effig und den Saft, welcher fich bei den Pflaumen gesammelt hat, in ein Kochgeschirr, setzt es, damit die Flüffigkeit kochend wird, aufs Feuer, läßt dann einen Teil von den Bflaumen darin kochen, und wenn sie anfangen weich zu werden, nimmt man sie schnell mit einem Schaumlöffel heraus; dann legt man wieder Pflaumen hinein und fährt so fort, bis fie alle gekocht sind. Hierauf läßt man die Sauce fo lange einkochen, bis fie gerade ausreicht, die Bflaumen zu bedecken, cieft sie dann beiß auf die Früchte, läßt sie er= talten und verschließt das Gefäß mit Blase ober Pergamentpapier.

Aprikosen-Anflanf. Man giebt 4 Eßlöffel voll Aprikosenmarmelade in eine Schüssel, rührt 140 Gramm Puderzucker unter dieselbe, bis die Masse eine helle Farbe angenommen hat, zieht den sehr steisen Schnee von 10 Eiweiß behutsam darunter, dressiert den Auslauf in eine tiese Anrichteschüssel von Silber oder in eine Porzellanschale, bestäubt ihn mit Puderzucker und läßt ihn bei gelinder Ofenwärme 36 Minuten backen, bestäubt abermals mit seinem Zucker, setzt den Auslauf in die Austragschüssel und serviert sofort. Zum vollständigen Gelingen dieser hübschen Platte ist es unerläßlich, einen sehr sesten Schnee zu bereiten, denn nur von diesem allein hängt es ab, daß die Speise sich in voller Größe repräsentiert.

Ruffische Methade, Aepfel haltbar zu machen. Gine Art der Ronfervierung der Aepfel in Rugland besteht in dem Ginsalzen derfelben, welches Verfahren dort vielfach angewendet wird. Zum Einfalzen eignen sich ganz besonders und hauptsächlich die Herbst- und Wintersorten harter Wirtschaftsäpfel. Die mit Leinen sauber abgeputten oder durch Waschen gereinigten und wieder getrochneten Früchte werden in ein reines Faß= chen gelegt und mit Salzlösung derart übergossen, daß das Obst vollständig von der Flüssigkeit bedeckt wird. Das Fäßchen wird sodann wieder zugeschlagen und bis zum Gintritte der ersten Froste in einen Giskeller und später in einen tühlen Rellerraum gestellt. Bur Berftellung der Salzlösung verwendet man auf 30 Liter Wasser ein Wasser= glas voll Rochsalz, bringt die Fluffigkeit zum Sieden und läßt fie vor ihrer Verwendung wieder erkalten. Setzt man auf je 30 Liter der Löfung ein Kilo Roggen= oder Weizenmehl hinzu, gibt das den Aepfeln mit der Zeit einen mehr fäuerlichen Geschmack. So konserviert, halten sich die Aepfel fast das ganze Jahr hindurch, werden schließlich von schöner, durchsichtiger Beschaffenheit und schmecken als Beilage zu Fleisch= speisen, oder auch so genossen, angenehm säuerlich.

Walduft im Zimmer. Der Fichtennadelgeist, auch Waldduft genannt, wird hergestellt durch Vermischen von 2 Teilen Citronenöl, 3 Teilen Lavendelöl, 5 Teilen Rosmarin, 10 Teilen Wachholderöl, 8 Teilen Fichtennadelöl, 1 Theil Vittermandelöl, 1 Teil Essigäther und 2 Teilen Kornsprit.

Mittel gegen Flöhe. Bei Neubauten kommt es sehr oft vor, daß sich dieses Ungezieser einstellt; auch wenn man in einer Wohnung nur neugelegte Fußböden hat, wird man von diesen Tieren meist sehr gesquält. Alle Reinlichkeit hilft nichts, da sich die Flöhe durch das neue, senchte Holz sehr vermehren. Ein sicheres Mittel, sich dieser Plage zu entledigen, ist folgendes: Man gibt täglich in das Auswaschwasser einige Eßlössel Salzsäure und wischt damit den Boden auf. In 14 Tagen ist man von den unangenehmen Gästen befreit. Salzsäure bekommt man in verschiedener Stärke zu kausen, meist wird sie nicht unverdünnt abgegeben, darum läßt sich eigentlich schwer bestimmt sagen, wie viel man davon unter das Wasser zu gießen hat, aber jedenfalls darf die Mischung ziemlich scharf sein, und es ist daher zu raten, das Wischtuch an einen Schropper zu hängen und auf diese Art aufzuwischen, da Salzsäure die Haut seicht ausbeißt.